KLARA

tjestenina za svaku kuću

juhe



uputstva i recepti



8. MAJ

Ovo je zaštitni znak koji je garancija kvalitetnih tjesteničarskih proizvoda »Klara«. On označuje i zajamčuje da su svi proizvodi pod ovim zaštitnim znakom proizvedeni iz najkvalitetnijih sorti pšenice, da su proizvedeni u pekarsko-mlinskom poduzeću »8. MAJ«.

Više od 40 različitih vrsta i oblika tjestenine omogućuje domaćici da uz svako jelo pripremi i odgovarajuću vrstu tjestenine.

Tjestenina »Klara« kroz svoju mnogostranu primjenu idealna je hrana za svaku porodicu.

Ona može da bude dodatak juhi, glavno jelo, prilog jelu ili slatko jelo. Ukusna tjestenina »Klara« ušteđuje vrijeme domaćici, a svima u kući prija kao domaća.

Sastavila: LIDIJA LASTRIĆ

Tisak: Novinsko izdavačko poduzeće Varaždin

NAČIN SPRAVLJANJA TJESTENINE
(predviđeno za 4 osobe)

I JUHE

1. GOVEDSKA JUHA

1/2 kg govedine od repa, prsa
1—2 mrkvice, peršina, 1/2 glavice luka, sol, biber
10 dkg tankih rezanaca »Klara«
1 litra vode

Kada je govedina mekana ocijediti juhu, a prethodno skuhati rezance u slanoj vodi i oprati. Tjesteninu ocijediti i zatim dokuhati u kipućoj juhi. Prije serviranja dodati sitno sjeckani peršin ili luk-vlasac (šnidling).

2. JUHA OD RAJČICE

Od svježih rajčica ili od koncentrata rajčice skuhaj juhu. Ukuhaj uvijek krupnije tijesto, kao na pr. pužiće ili tjesteninu u obliku riže. Sa tjesteninom postupati kao u govedskoj juhi.

3. JUHA OD POVRĆA

4 žlice masnoće (po volji)
1 glavica luka
1 korijen celera
1 šaka očišćenog graška
1 kolerabica
1 krompir
1/2 žlice šećera
soli, bibera, kocka „Podravka" juhe
10 dkg tjestenine »Klara« u obliku riže

Na masti zaprži žuto šećer dodaj sitno sjeckani luk, celer, kolerabu, krompir, grašak. Posoli, zabiberi, dodaj „Podravku" zatim pirjaj dok zelen bude mekana. Dodaj 1 litru vode i pusti 5—6 min. da vrije. U gotovu juhu ukuhaj tjesteninu, koju pripremiš na način kao pod br. 1.

4. JUHA OD SVJEŽIH GLJIVA

20 dkg svježih gljiva
1/2 dl ulja ili 2 žlice masti
1 glavicu luka
sol, biber, 1/2 dl vrhnja
1 lit. vode
1 žlica brašna

Na masti pirjaj luk i gljive. Kada su mekane pospi brašnom, još malo propirži, a zatim zalij jednom litrom vode. Posoli, pobiberi i pusti još jedno vrijeme da kuha. U juhu ukuhaj kolutiće „Klara" (na isti način kao br. 1.). Prije nego poslužiš dodaj vrhnje i sitno sjeckani peršin.

5. JUHA OD SUHIH VRGANJA

5 dkg suhih vrganja
1/2 glavice luka
1/2 dl ulja
2 žlice vrhnja
1 žlica brašna
10 dkg krpica »Klara«
sol, biber, peršin

Od ulja i brašna napravi svjetlu zapršku. Suhe vrganje ofuri, zatim sitno isjeckaj. Tome dodaj zapršku na kojoj se ispržio sitno isjeckan luk i peršin, zalij jednom litrom vode i pusti da jedno vrijeme kuha. Zatim posoli, pobiberi i ukuhaj krpice „Klara" (kao i pod br. 1.). Prije nego nosiš na stol dodaj vrhnje.

6. JUHA OD CELERA

1 srednji celer
1/2 dl ulja
1 žlica brašna
4 žlice vrhnja
10 dkg tjestenine »Klara« u obliku riže
sol, biber

Celer se isjeće na sitne kockice i stavi da se kuha. Kad je kuhan napravi se svjetlo-žuta zaprška i zalije kuhanim celerom. Doda se soli i bibera, sitno kosanog celerovog lista i pusti da još jedno vrijeme kuha. Zakuhaj tjesteninu kao pod brojem 1. a prije nego poslužiš dodaj vrhnje.

II TJESTENINA KAO PREDJELO

7. TULJCI PUNJENI MESOM

20 kom. tuljaka »Klara«	2 dl ulja
60 dkg mljevenog mesa	2 jaja
2 glavice luka	sol, biber
	2 dl vrhnja

Tuljke kuhati u slanoj vodi na 3/4. Meso (pola govedina, pola svinjetina) pirjati na sitno sjeckanom luku, posoliti, pobiberiti i kada je gotovo pustiti da se ohladi. Ohlađenom dodati 1 jaje i 2—3 kašike vrhnja. Ovom masom puniti ohlađene tuljke, koji se slože u vatrostalnu ili običnu tepsiju. Pomastiti, razmutiti ostatak vrhnja sa 1 jajetom, te preliti preko tuljaka. Staviti u vruću pećnicu da se zapeće (10 do 15 min.). Prije serviranja posuti ribanim parmezanom. Služi se sa zelenom salatom.

8. TULJCI PUNJENI S MOZGOM

20 kom. tuljaka »Klara«

2 dl ulja	1 glavica luka
2 mozga	sol, biber
4 kom. jaja	2 dl vrhnja

Mozak ofuriti i očistiti od žilica. Luk sitno isjeckati te ispržiti. Dodati mozak, sol, biber i još jedno vrijeme pirjati. Dodati 3 jaja, dopržiti, a zatim puniti tuljke. Sve ostalo postupati kao i kod tuljaka sa mesom.

9. TULJCI PUNJENI S GLJIVAMA

20 kom. tuljaka »Klara«
50 dkg gljiva (vrganja ili pečurki)
1 glavica luka
2 dl ulja
2 jaja
2 dl vrhnja
sol, biber

Gljive oprati, ocijediti i izrezati na sitne ploške. Luk sitno isjeckati, ispržiti, dodati gljive te posoliti i pobiberiti. Kad su gljive ispirjane pustiti da se ohlade, a zatim napuniti tuljke. Postupati kao kod tuljaka punjenih mesom (br. 7).

Sve ove vrste ne moraju se zaliti sa vrhnjem i jajima već zaliti sa blagim umakom od rajčice, ali se mora zapeći i servirati sa ribanim parmezanom ili nekim drugim tvrdim sirom.

10. TULJCI PUNJENI SA SIROM I VRHNJEM

20 kom. tuljaka »Klara«

50 dkg sira	3 jaja
1 dl vrhnja	sol, 1/2 dl ulja

Sir se zgnjeći, doda se pola vrhnja, a zatim se napune tuljci. Ostalo postupiti kao sa mesom.

11. TULJCI PUNJENI SA ŠPINATOM

50 dkg špinata	2 dl ulja
20 kom. tuljaka »Klara«	2 jaja
50 dkg špinata	sol, biber

Špinat se skuha u slanoj vodi, dobro ocijedi i sitno isjecka. Doda se sol, biber, jaje i napune se tuljci. Složi u pomaštenu zdjelu, zalije se sa razmućenim vrhnjem i jajima, a zatim se peće u vrućoj pećnici 10—15 min. Služi se posipano parmezanom.

12. TJESTENINA SA TUNINOM

30 dkg školjkica sa špinatom »Klara«
1 konzerva tunine u mrvicama
2 kisela krastavca
10 dkg šunke, mesnog doručka ili koje druge kobasice
2 paketića majoneze
1/2 male glavice luka
sol, biber
zelenog peršina, limunovog soka

Tjesteninu skuhati u slanoj vodi i pustiti da se ohladi. Krastavce sitno isjeckati, a isto tako šunku i luk. Pomješati sa mrvicama od tunine i jednim paketom majoneze, posoliti i pobiberiti i dodati malo limunovog soka. Zatim sve izmješati sa tjesteninom, složiti na zdjelu u obliku piramide te premazati ostatkom majoneze, i ukrasiti sitno sjeckanim peršinom i šunkom. Staviti na hladno mjesto.

13. TJESTENINA SA SARDINAMA

30 dkg srednjih pužića »Klara«
1 kutija sardina
1 žlica senfa
2 paketa majoneza
1 žlica koncentrata rajčice
10 dkg mesnog doručka
sol, biber, zeleni peršin

Pužići se skuhaju u slanoj vodi tako da ostanu cijeli. Oprati i pustiti da se ohlade. Sardine se gnječe skupa sa sokom, doda se žlica senfa, jedan paket majoneze, rajčice, soli, bibera, sitno sjeckanog zelenog peršina. Sve to izmješati sa tjesteninom a zatim postupati kao kod tjestenine sa tuninom.

Tjesteninu sa tuninom i sardinama ostaviti prije serviranja na hladnom mjestu.

14. TJESTENINA SA SAFALADOM ILI EXTRA-SALAMOM

2 safalade
2 manje glavice luka
2 čvrste rajčice
1/2 dl ulja
sol, biber
30 dkg tjestenine školjkice »Klara«
limunovog soka

Safalade se ogule i izrežu na tanke ploške. Luk se očisti i izreže na kolutiće. Rajčica se izreže na ploške. Sve se skupa izmješa, doda ulje, sol, limunov sok, peršin, skuhano ohlađeno tijesto, a zatim servira i ukrasi kolutćima luka i rajčice.

15. RAJČICE PUNJENE TJESTENINOM TOPLE

50 dkg zrelih čvrstih rajčica (srednje veličine)
30 dkg tjestenine pužići »Klara«
20 dkg šunke ili bilo koje kobasice
1 jaje, soli, bibera, zelenog peršina
1,5 dl ulja
5 dkg suhog sira

Rajčice se izdube i ostave da se ocijede. Pužiće skuhati u slanoj vodi oprati i ohladiti. Procijediti i zatim dodati sitno sjeckano suho meso, 1 jaje, posoli, pobiberi, a zatim poredati u vatrostalnu posudu rajčice i napuniti ovom smjesom, zalij uljem, pospi struganim sirom i metni u vruću pećnicu 10—15 min.

16. RAJČICE PUNJENE HLADNE

50 dkg zrelih čvrstih rajčica
30 dkg malih pužića »Klara«
2 paketa „Zvijezda" majoneze
10 dkg suhog mesa ili kobasice
1—2 sardine
1/2 glavice luka
sol, biber

Rajčicu očistiti od sjemenki i pustiti da se ocijedi. Tjestenina se skuha, ocjedi i ohladi. Dodati zdrobljene sardine, sitno isjeckano suho meso, jedan paket majoneze, sitno isjeckan luk, posoliti, pobiberiti, doda se sitno isjeckan peršin, te sve dobro izmješati. Tom smjesom napuniti rajčice i posloži u zdjelu u kojoj će se služiti. Odozgo svaku rajčicu ukrasiti majonezom, posuti sitnim peršinom i staviti u hladnjak da stoji barem 1 sat.

17. MESNA PITA OD MLINACA »KLARA«

2 paketa »Klara« mlinaca
75 dkg mljeven. mesa (pola govedina, pola svinjetina)
1 glavica luka
sol, biber, 2 jaja
2 dl ulja, 2 dl vrhnja

Zakuhati u većoj šerpi vode (4 l), posoliti vodu i dodati 1—2 žlice ulja. Za to vrijeme ispirjati meso na glavici luka, posoliti i pobiberiti i pusti da se ohladi. Zatim pripremiti malu tepsiju koja se zamasti i u koju se slaže mlinac, koji se prethodno baci u kipuću vodu.

Po mlincu zatim posipati mljeveno meso. Tako naizmjenično stavljati dok se ne potroše svi mlinci i meso. Zamutiti vrhnje i jaja te preliti preko mlinaca i posuti struganim sirom, a zatim staviti u pećnicu da se dopeće. Služiti vruće! Uz to servirati (po volji) zelenu salatu ili koju drugu!

18. PITA OD SIRA SA MLINCIMA »KLARA«

2 paketa mlinaca »Klara«
1 kg svježeg sira, 2 dl vrhnja
3 jaja, soli
1 dl ulja

Sa mlincima treba postupati kao i kod pite od mesa. Mladi sir gnječiti dodati 1 dl vrhnja, posoliti i izmješati. Potom redati mlince te svakog zamastiti i namazati sirom. Zadnji mora biti mlinac. Ostatak vrhnja i jaje razmutiti, preliti preko mlinaca i zapeći kod umjerene vatre. Sjeći kao tortu.

III PRILOZI OD TIJESTA

19. REZANCI (GNJEZDA)

50 dkg tijesta »Klara«
soli, 4—5 lit. vode

U kipuću vodu zakuhaju se rezanci, koji se češće miješaju. Dokuhati do 3/4, poklopiti i povući na stranu, te pusti 5 minuta stati pod poklopcem. Zatim oprati hladnom vodom ocijediti i staviti na vrelu masnoću. Ovako spremljeno tijesto služiti kao dodatak raznim jelima (na pr. paprikaš, i razni umaci).

20. PIRJANO TIJESTO KAO RIŽA

30 dkg tijesta kao riža „Klara"
2 dl ulja, 1 glavica luka, soli, 1 žlica „Vegete"

Na sitno sjeckanom luku pržiti lijepo žuto tijesto, zaliti kipućom vodom kojoj se doda žlica „Vegete" i ostaviti da se na laganoj vatri pod poklopcem dopirja. Može se jesti samostalno uz dodatak struganog parmezana i zelene salate a i kao dodatak raznom mesu.

21. PIRJANA TARANA

30 dkg tarane »Klara«
1 glavica luka, zelenog peršina
bibera, 2 žlice „Vegete"
1,5 dl ulja

Na vreloj masti se zaprži luk, doda se tarana i kad je svjetlo žuta dodati sol, biber, „Vegetu", zel. peršin i zaliti kipućom vodom. Pustiti da se pirja kao riža. Služiti kao dodatak mesu u soku.

22. TJESTENINA KAO RIZI-BIZI

30 dkg tjestenine »Klara« kao riža
1 glavica luka
1,5 ulja
soli, bibera, zel. peršina
25 dkg mladog graška ili konzervu od 25 dkg

Na pola količine masnoće i pola glavice luka propržiti tjesteninu. Na ostaloj polovici pirjati grašak a zatim izmiješati jedno i drugo, posoliti i pobiberiti. Sve zaliti kipućom vodom, poklopiti i pustiti da se dopirja. Posuti sa ribanim sirom i služiti uz to salatu a može i kao dodatak raznom pećenju.

23. ŠPAGETI SA JAJIMA

1/2 kg špageta »Klara«
2 jaja
1 dl ulja, soli, bibera

Špagete skuhati u slanoj vodi, ocjediti, oprati i staviti na vrelo ulje. Jaja razmutiti, posoliti, pobiberiti i time zaliti špagete, a zatim pustiti da se još jedno vrijeme griju. Služiti sa suhim ribanim sirom.

TJESTENINA KAO SAMOSTALNO JELO

24. REZANCI KAO RAVIOLE

50 dkg rezanaca »gnjezda« »Klara«
40 dkg mljevenog mješ. mesa (govedina i svinjetina)
biber, sol, 2 jaja
2 dl vrhnja, 1 dl ulja, 2 žlice konc. rajčice

Skuhati rezance ali ne odviše. Meso se pirja na luku, posoli, pobiberi i doda rajčica, a zatim se promješa sa rezancima. Preliti sa razmućenim vrhnjem i jajima i pustiti u pećnici da se malo zapeće. Služiti po volji sa ribanim sirom i salatom.

25. ŠPAGETI SA SLANIM SARDELAMA

50 dkg špageta »Klara«
6 žlica ulja, 2 žlice sjeckanog luka
2—4 slane sardele
1 žlica konc. rajčice, sol

U slanoj vodi dobro skuhati špagete. Ugrijati ulje i dodati luk i očišćene od kostiju sijeckane sardele. Pustiti da vrije uz dodatak malo vode. Dodati rajčicu i sve dobro izmješati, te preliti vruće preko špageta.

26. ŠPAGETI SA RAJČICOM

50 dkg špageta »Klara«
50 dkg svježih zrelih rajčica
6 žlica ulja, 4—5 češnjaka
soli, bibera, zel. peršina

Špageti se kuhaju u slanoj vodi, operu i ocjede. Na vrelom ulju prepprži se češnjak, doda se na kriške rezana rajčica, posoli i pobiberi. Zatim se pirja dok ne bude gusto. Vrelo preliti preko špageta. Služi se sa ribanim sirom.

27. ŠPAGETI NA MILANSKI NAČIN (Milanese)

50 dkg špageta »Klara«
3 vel. žlice konc. rajčice
20 dkg „hamburgera"
bibera, soli, 1 dl ulja
ribanog sira

Špagete kuhati, ocijediti i oprati. Od rajčica, na ulju napraviti umak. Dodati na kocke izrezan isprženi hamburger, pustiti da sve skupa jedno vrijeme vrije, a zatim preliti preko vrućih špageta. Složiti sa struganim sirom i po volji sa salatom.

28. KRPICE SA ŠUNKOM

50 dkg krpica »Klara«
1 dl ulja, 2 jaja
20 dkg šunke, 2 dl vrhnja
4—6 žlica ribanog sira, soli

Krpice kuhati, oprati i ocjediti. Od bjelanjka napraviti snijeg. Tjestenina se pomješa sa šunkom i razmućenim žumanjkom u vrhnju doda se snijeg i sve se lagano izmješa. Odozgo se pospe ribanim sirom i pusti da se još malo zapeće. Služiti uz to salatu.

29. MAKARONI SA UMAKOM OD TUNINE

4 žlice ulja
2 češnja češnjaka
1 konzerva mrvica od tunine
1 slana sardelica
3 žlice konc. rajčice
1/2 čaše bijelog vina, biber, peršin, sol
50 dkg makarona »Klara«
4 žlice ribanog sira

Češnjak i peršin sitno isjeckati. Staviti na vrelo ulje, dodati tuninu, očišćenu sardelicu, razrjeđenu rajčicu, posoliti, pobiberiti i dodati peršin. Zatim zaliti vinom i pustiti da još jedno vrijeme kuha. Preliti preko tijesta i posuti sirom.

30. MAKARONI U MESU

50 dkg govedine ili svinjetine od plećke
50 dkg makarona »Klara«
1 dl ulja, 2 glavice luka
2 žlice konc. rajčice
1/2 čaše bijelog vina, bibera, peršina
4 žlice ribanog sira

Na ulju se isprži sitno sjeckani luk, doda se sitno izrezano meso, mirodije i posoli. Kad je meso mekano doda se rajčica da još jedno vrijeme kuha. Pola sira se stavi u meso. Promješati sa makaronima a ostatak sira se pospe odozgo.

3. MAKARONI SA TELETINOM

1/2 kg makarona ili špageta »Klara«
20 dkg teletine
10 dkg kuhane šunke, 2 tvrdo kuhana jaja
1 glavica luka, 1 dl ulja
4—6 žlica ribanog sira, 1 dl vrhnja

Pomješati sve to sa vrhnjem u kuhano tijesto. Posuti sirom i služiti uz zelenu salatu.

Teletinu i šunku samljeti, propržiti na masti i dodati sol, biber, peršin i sjeckana tvrdo kuhana jaja.

32. PUŽIĆI SA KOBASICAMA

2—3 para hrenovki ili debrecinki
1 dl ulja, zel. peršina
50 dkg pužića »Klara«
6 žlica ribanog sira

Kobasica se izreže na tanke ploške i prži da se zarumeni. Dodati peršin a zatim pomješati sa kuhanom tjesteninom i sirom.

33. TJESTENINA SA ŠPINATOM

50 dkg špinata
2—3 češnja bijelog luka, bibera, soli
1 žlica „Vegete“, pola kutije sardina,
50 dkg pužića »Klara«
6 žlica ribanog sira

Špinat se kuha u slanoj vodi i opere. Na ulju se malo isprži češnjak, doda se zgnječene sardine, biber, sol i polovinu ribanog sira. Sve skupa se izmješa sa isjeckanim špinatom i pomješa sa pužićima. Služi se vruće uz ostatak sira.

34. »VIJCI« SA MRKVICOM

30 dkg mrkvice
15 dkg hamburgera, 1 dl ulja
1 glavica luka, soli, bibera, peršina
1 kg vijaka »Klara«

Mrkvica se isjeće na sitne kockice, a isto tako i hamburger. Sve se malo pirja uz dodatak soli, bibera i peršina. Kad je mekano dodati skuhano tijesto koje se pospe sirom i posluži.

35. TJESTENINA SA GRAŠKOM

50 dkg peneta »Klara«
10 dkg mesnog doručka
2 šake čistog graška
1 glavica luka, soli, bibera, peršina
6—8 žlica ribanog sira

Grašak pirjati na luku dok ne postane mekan. Dodati sitno isjeckan mesni doručak, posoliti, pobiberiti, dodati zeleni peršin i pola ribanog sira. Pomješati sa kuhanom tjesteninom i poslužiti sa ostatkom sira.

36. KRPICE SA KUPUSOM

50 dkg krpica »Klara«
50 dkg svježeg kupusa
1,5 ulja, 1 glavica luka
soli, bibera, 1 žlica šećera

Na ulju se zaprži šećer da postane svjetlo žuti. Doda se sitno sjeckani luk i sitno sjeckani kupus, posoli, pobiberi i pusti da se pirja. Kuhane krpice pomješati sa kupusom. Malo pregrijati i servirati.

37. KRPICE SA KROMPIROM

30 dkg krpica »Klara«
1 dl ulja
1 glavica luka, 30 dkg krompira
soli, crvene paprike

Krompir kuhati u ljusci. Na ulju se isprži luk, Izrezati krompir na kockice i staviti na prženi luk, dodati crvene paprike, a zatim pomješati sa kuhanim krpicama.

38. REZANCI SA SVJEŽIM SIROM

50 dkg rezanaca gnjezda »Klara«
20 dkg hamburgera
25 dkg svježeg sira
1 dl vrhnja, soli

Hamburger se sitno isjecka i isprži. Doda se kuhane rezance, dobro ugrije a zatim pospe zdrobljenim sirom i prelije vrhnjem.

39. PUŽIĆI SA GLJIVAMA

50 dkg svježih gljiva
2 glavice luka,
1,5 dl ulja
soli, bibera, peršin
6 žlica ribanog sira
50 dkg školjki ili špageta »Klara«

Na masti se zaprži malo luka. Doda se na ploške izrezane gljive, sol, biber, peršin i pusti da se upirja voda. Na takve gotove gljive dodati kuhano tijesto, koje se pospe sirom i servira.

40. KROKETI OD PUŽIĆA

30 dkg pužića »Klara«
10 dkg šunke ili mesnog doručka
1 jaje, soli, bibera i peršinovog lista
4 žlice ribanog sira

Tjestenina se skuha i pusti da se ohladi. Dodati isjeckanu šunku ili mesni doručak, sol, biber, peršin i jaje. Sve dobro izmješati i od toga praviti krokete koji se zavaljaju u mrvice a zatim peku na vrelom ulju dok ne budu žuti. Servirati sa ribanim sirom i zelenom salatom po volji.

41. PISANA (lungenbraten) PEČENKA PUNJENA SA MAKARONIMA

75 dkg pisane pečenke
15 dkg makarona »Klara«
2 jaja, 10 dkg hamburgera
2 slane sardelice, 2 dl ulja
2 dl vrhnja, limunovog soka

Pisanu pečenku očistiti od žilica, urezati po dužini i malo istući. Makarone skuhati i ocijediti. Jaja se ispržе na hamburgeru i doda se sitno sjeckane sardelice, sol i biber. Izmješati sa tijestom i složiti u rastavljenu pisanu pečenku, koja se zatim preklopi i sašije debelim koncem. Na vreloj masti pirjati meso pod poklopcem uz dolijevanje vode dok ne postane mekano. Kad meso postane mekano zalije se vrhnjem i limunovim sokom i pusti se da prokuha. To-

plo rezati na 2 prsta debele ploške. Zaliti sokom. Uz to servirati prženi krompir (pomfrit) ili krompir pire i zelenu salatu.

42. ODRESCI GOVEĐI ILI TELEĆI PUNJENI SA TIJESTOM

4 velika goveđa ili teleća odreska
15 dkg pužića »Klara«
10 dkg gljiva
1 jaje, 2 glavice luka, 2 dl ulja
2 žlice senfa

Tjestenina se skuha i ocijedi. Na luku se ispirjaju gljive. Doda se sol i biber, 1 jaje i pomješa sa kuhanim pužićima. S time se nadjenu odresci, uviju kao sarma i vežu koncem. Na ulju se isprži luk, dodaju se uvijeni odresci i pirjaju dok ne budu mekani. Kad su mekani, dodaje se senf i 1 dl vrhnja. Kod serviranja skinuti sa odrezaka konce i preliti umakom. Uz to servirati krompir pire, pirjani grašak i zelenu salatu.

43. ŠPAGETI SA »PODRAVKINIM RAGUOM«

50 dkg špageta »Klara«
1 dl ulja, 1 konzerva ragua
5—6 žlica ribanog sira

Na ulju se ugrije ragu, dodaju se kuhani špageti, pospu sirom i serviraju. Trajanje cijele pripreme 15 minuta.

IV TJESTENINA SLATKA

44. REZANCI SA ORASIMA

30 dkg rezanaca »gnjezda« »Klara«
25 dkg šećera, 20 dkg mljevenih oraha
3 jaja, 2 paketića vanilije
10 dkg margarina, 10 dkg grožđica
1/4 lit. mlijeka

Razmutiti 3 žumanjka sa margarinom i šećerom. Dodati grožđice i orahe. Istući snijeg od 3 bjelanjka i dodati masi kao i skuhano tijesto. Sve skupa staviti u podmazanu vatrostalnu zdjelu ili tepsiju, preliti mlijekom i pustiti da se u pećnici zapeče. Servirati toplo.

45. TJESTENINA SA MAKOM

30 dkg peneta (br. 123) »Klara«
10 dkg maka, 25 dkg šećera
10 dkg margarina, 2 jaja
2 paketića vanilije, 1/4 lit. mlijeka

Jaje se razmuti sa margarinom i šećerom. Dodati mak i tvrdo tučeni snijeg od bjelanjka. Pomješati skuhanu ocijeđenu tjesteninu, zaliti mlijekom i zapeći u vatrostalnoj zdjeli ili tepsiji. Servirati toplo.

46. TJESTENINA SA ĐEMOM

30 dkg peneta »Klara«
10 dkg margarina, 4 vel. žlice đema
2 jaja, 10 dkg šećera, malo limunove korice

Razmutiti margarin sa šećerom, 2 žumanjka, limunovom koricom i đemom. Dodati tvrdo tučeni snijeg, a zatim dodati kuhanu tjesteninu i zapeći još malo u pećnici. Servirati toplo.

47. TJESTENINA U KREMI

30 dkg školjaka »Klara«
5 jaja, 10 dkg margarina
20 dkg šećera 1 vanilija
2 žlice ruma, 1/2 lit. mlijeka

Žumanjke razmutiti sa margarinom, šećerom, vanilijom i rumom. Promješati sa skuhanom, ocijeđenom tjesteninom i dodati čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka, a zatim preliti mlijekom i zapeći u pećnici. Servirati toplo.

48. TJESTENINA SA SIROM

30 dkg rezanaca »gnjezda« »Klara«
30 dkg svježeg sira
1 dl vrhnja, 20 dkg šećera
3 jaja, 10 dkg grožđica, limunove korice
5 dkg margarina

Razmutiti šećer, žumanjak, sir i vrhnje. Dodati grožđice i limunove korice, tvrdo tučeni snijeg, a zatim sve promješati sa ocijeđenom skuhanom tjesteninom, a zatim zapeći u pećnici. Servirati toplo.

49. TJESTENINA SA JABUKAMA

30 dkg školjkica »Klara«
2 veće jabuke, 20 dkg šećera
10 dkg grožđica, 20 dkg šećera
malo cimeta, 10 dkg margarina

Razmutiti šećer sa margarinom dodati cimet i ribane jabuke, promiješati sa tjesteninom i pustiti da se zapeće u pećnici. Servirati toplo.

50. DOMAĆI KOLAČ »KLARA« SA KREMOM OD ČOKOLADE

1 domaći kolač »Klara«
1 lit. mlijeka
4 jaja, 20 dkg šećera, 15 dkg čokolade

Od mlijeka, jaja, šećera i čokolade tući na pari kremu. Kad se krema zgusne skinuti sa vatre. Kolač izrezati na manje kocke i preliti sa 1—2 žlice ruma, a zatim preliti kuhanu kremu i stavit u hladnjak.

„Domaći kolač Klara“ može se također napraviti sa vanili-kremom samo što se umjesto čokolade dodaje 2—3 paketića vanili šećera.



... i na kraju

preporučamo vam da obratite pažnju na naše ostale proizvode:

mlince sa jajima

tjesteninu sa špinatom

tjesteninu sa rajčicom

mliječni i čajni dvopek

domaći čajni kolač



proizvode poduzeća

8. MAJ
z a g r e b